

Universitätskurs

Durchführung von FuEul-Projekten
in der Lebensmittelqualität
und -Sicherheit





Universitätskurs

Durchführung von
FuEul-Projekten in der
Lebensmittelqualität
und -Sicherheit

- » Modalität: online
- » Dauer: 12 wochen
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Internetzugang: www.techtitude.com/de/veterinarmedizin/universitatskurs/durchfuhrung-fueui-projekten-lebensmittelqualitat-sicherheit

Index

01

Präsentation

Seite 4

02

Ziele

Seite 8

03

Kursleitung

Seite 12

04

Struktur und Inhalt

Seite 18

05

Methodik

Seite 22

06

Qualifizierung

Seite 30

01

Präsentation

Die Innovation in der Lebensmittelbranche boomt. Neue Produkte und Lebensmittel, die uns helfen, ein gesünderes Leben zu führen, werden immer häufiger angeboten, aber alle Prozesse müssen gut verstanden werden, um alle gesundheitlichen Garantien für Qualität und Sicherheit zu erfüllen. Der Student kann die Gelegenheit nutzen und sich ein solides Wissen in diesem Bereich aneignen, das es ihm ermöglicht, ein erfolgreicher Profi zu werden.



“

*Spezialisieren Sie sich auf Analysetechniken
FuEul-Projekten im Bereich Lebensmittelqualität
und -sicherheit, um die Qualität und Sicherheit
der Lebensmittel, die wir essen, zu schützen"*

Der Universitätskurs in Durchführung von FuEul-Projekten in der Lebensmittelqualität und -Sicherheit der TECH Technologischen Universität ist das umfassendste Aufbaustudium, das derzeit an Universitäten angeboten wird, da es auf das ganzheitliche Management der Lebensmittelsicherheit ausgerichtet ist.

Das Lebensmittelrecht ist ein Aspekt von großer Bedeutung, der der Vermarktung eines jeden Produkts aus der Lebensmittelindustrie vorausgeht. Aus diesem Grund bietet dieser Kurs den Studenten ein breites Wissen über die aktuellen Vorschriften zur Lebensmittelqualität und -sicherheit, sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene. Während dieser Fortbildung wird der Student mit dem Rechtsinstrumentarium vertraut gemacht, das für die Gesetzgebung im Lebensmittelbereich erforderlich ist und sowohl für natürliche als auch für verarbeitete Produkte gilt.

Als Ergebnis wird der Student über fundierte Kenntnisse des Lebensmittelrechts und der im Lebensmittelbereich geltenden Normung sowie über die Struktur der Gesetzgebung verfügen und in der Lage sein, verschiedene Unternehmen des Sektors anzuwenden und zu beraten.

Dieser Kurs befasst sich auch mit der Durchführung und Entwicklung von FuE-Projekten im Lebensmittelbereich. Er definiert die wirtschaftlichen Unterstützungssysteme für die Durchführung von Projekten, die rechtlichen Bedingungen und vor allem die Methodik für den Betrieb von Projekten in Bezug auf Planung, Verfügbarkeit von Ressourcen, Kontrolle und Überwachung.

Die Anpassung an die Projektarbeit im Lebensmittelbereich ist von großer Bedeutung für die Durchführung von Innovationen, die Entwicklung neuer Produkte oder die Verbesserung der Bedingungen für die Lebensmittelsicherheit und die Verwendung der verwendeten Lebensmittel und Zutaten.

Die Dozenten dieses Universitätskurses sind Universitätsprofessoren und Fachleute aus verschiedenen Disziplinen der Primärproduktion, des Einsatzes analytischer und instrumenteller Techniken für die Qualitätskontrolle, der Vorbeugung von versehentlicher und absichtlicher Kontamination und Betrug, der Regulierungssysteme für die Zertifizierung der Lebensmittelsicherheit (*Food Safety/Food Integrity*) und Rückverfolgbarkeit (*Food Defence and Food Fraud/Food Authenticity*). Sie sind Experten für Lebensmittelgesetze und -verordnungen zu Qualität und Sicherheit, für die Validierung von Methoden und Prozessen, für die Digitalisierung des Qualitätsmanagements, für die Forschung und Entwicklung neuer Lebensmittel und schließlich für die Koordination und Durchführung von FuEul-Projekten.

Es handelt sich um ein Fortbildungsprojekt mit dem Ziel, hochqualifizierte Fachkräfte auszubilden. Ein Programm, das von Fachleuten entwickelt wurde, die auf das jeweilige Thema spezialisiert sind und sich jeden Tag neuen Herausforderungen stellen.

Dieser **Universitätskurs in Durchführung von FuEul-Projekten in der Lebensmittelqualität und -Sicherheit** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die wichtigsten Merkmale sind:

- Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten für veterinärmedizinische Lebensmittelsicherheit vorgestellt werden
- Der anschauliche, schematische und äußerst praxisnahe Inhalt soll wissenschaftliche und praktische Informationen zu den für die berufliche Praxis wesentlichen Disziplinen vermitteln
- Neue Entwicklungen in der Durchführung von FuEul-Projekten in der Lebensmittelqualität und -Sicherheit
- Enthält praktische Übungen in denen der Selbstbewertungsprozess durchgeführt werden kann um das Lernen zu verbessern
- Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf innovativen Methoden in der Durchführung von FuEul-Projekten in der Lebensmittelqualität und -Sicherheit
- Theoretische Vorträge, Fragen an den Experten, Diskussionsforen zu kontroversen Themen und individuelle Reflexionsarbeit
- Die Verfügbarkeit des Zugangs zu Inhalten von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss



Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, diesen Universitätskurs in Durchführung von FuEul-Projekten in der Lebensmittelqualität und -Sicherheit zu belegen. Es ist die perfekte Gelegenheit, um Ihre Karriere voranzutreiben"

“

Dieser Universitätskurs ist die beste Investition, die Sie bei der Auswahl eines Auffrischungsprogramms tätigen können, um Ihr Wissen in der Durchführung von FuEul-Projekten in der Lebensmittelqualität und -Sicherheit aufzufrischen"

Zu den Lehrkräften gehören Fachleute aus dem Bereich der veterinärmedizinischen Lebensmittelsicherheit, die ihre Berufserfahrung in diese Fortbildung einbringen, sowie anerkannte Spezialisten aus führenden Unternehmen und renommierten Universitäten.

Die multimedialen Inhalte, die mit der neuesten Bildungstechnologie entwickelt wurden, werden der Fachkraft ein situierendes und kontextbezogenes Lernen ermöglichen, d.h. eine simulierte Umgebung, die eine immersive Fortbildung bietet, die auf die Ausführung in realen Situationen ausgerichtet ist.

Das Konzept dieses Programms konzentriert sich auf problemorientiertes Lernen, bei dem der Experte versuchen muss, die verschiedenen Situationen, die sich in der beruflichen Praxis ergeben, zu lösen. Dabei wird die Fachkraft von einem innovativen interaktiven Videosystem unterstützt, das von erfahrenen Experten für die Durchführung von FuEul-Projekten in der Lebensmittelqualität und -Sicherheit erstellt wurde.

Diese Fortbildung verfügt über das beste didaktische Material, das Ihnen ein kontextbezogenes Studium ermöglicht, das Ihr Lernen erleichtert.

Dieser 100%ige Online-Universitätskurs wird es Ihnen ermöglichen, Ihr Studium mit Ihrer beruflichen Tätigkeit zu verbinden und gleichzeitig Ihr Wissen in diesem Bereich zu erweitern.



02 Ziele

Der Universitätskurs in Durchführung von FuEul-Projekten in der Lebensmittelqualität und -Sicherheit zielt darauf ab, die Leistung der Fachleute mit den neuesten und innovativsten Fortschritten in Lebensmittelqualität und -Sicherheit zu erleichtern.





“

Dies ist die beste Möglichkeit, sich über die neuesten Fortschritte bei der Durchführung von FuEul-Projekten in der Lebensmittelqualität und -Sicherheit zu informieren"



Allgemeine Ziele

- ♦ Analysieren der Grundsätze des Lebensmittelrechts auf internationaler Ebene und seiner Entwicklung bis zum heutigen Tag
- ♦ Analysieren der lebensmittelrechtlichen Kompetenzen, um die entsprechenden Funktionen in der Lebensmittelindustrie ausüben zu können
- ♦ Bewerten der Verfahren und Wirkungsmechanismen der Lebensmittelindustrie
- ♦ Erarbeiten der Grundlagen für die Anwendung von Rechtsvorschriften auf die Entwicklung von Produkten der Lebensmittelindustrie
- ♦ Ermitteln der Funktionsweise von FuEul-Systemen im Bereich der Entwicklung neuer Produkte und Verfahren im Lebensmittelbereich
- ♦ Analysieren des FuEul-Systems und des Einsatzes von Instrumenten zur Planung, Verwaltung, Bewertung, zum Schutz der Ergebnisse und zur Verbreitung von FuEul im Lebensmittelbereich
- ♦ Erarbeiten von Kenntnissen, die eine Grundlage oder Gelegenheit für die Entwicklung und/oder Umsetzung von Ideen bieten, in einem Forschungs- und Entwicklungskontext, der es ermöglicht, die Ergebnisse in den produktiven Sektor zu übertragen





Spezifische Ziele

Modul 1. Lebensmittelrecht sowie Qualitäts- und Sicherheitsvorschriften

- Definieren der Grundlagen des Lebensmittelrechts
- Beschreiben und Entwickeln der wichtigsten internationalen und europäischen Einrichtungen im Bereich der Lebensmittelsicherheit und Bestimmung ihrer Zuständigkeiten
- Analysieren der Lebensmittelsicherheitspolitik im europäischen Rahmen
- Beschreiben der Grundsätze, Anforderungen und Maßnahmen des Lebensmittelrechts
- Darstellen des europäischen Rechtsrahmens zur Regulierung der Lebensmittelindustrie
- Identifizieren und Definition der Haftung der an der Lebensmittelkette Beteiligten
- Klassifizieren der Arten von Haftung und Verstößen im Bereich der Lebensmittelsicherheit

Modul 2. Entwicklung, Koordinierung und Durchführung von FuEul-Projekten

- Einrichten von FuEul-Systemen, die die Entwicklung neuartiger Lebensmittel und Zutaten ermöglichen, insbesondere in Fragen der Lebensmittelsicherheit, damit sie sich mit Forschung, Entwicklung und Innovation in diesem Bereich befassen können
- Zusammenstellen von Finanzierungsquellen für FuEul-Aktivitäten bei der Entwicklung neuartiger Lebensmittelprodukte, um verschiedene Innovationsstrategien in der Lebensmittelindustrie zu berücksichtigen
- Analysieren der Möglichkeiten des Zugangs zu öffentlichen und privaten Informationsquellen im wissenschaftlich-technischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Bereich für die Planung eines FuEul-Projekts
- Entwickeln von Methoden für die Projektplanung und -verwaltung, Vorlage von Kontrollberichten und Überwachung der Ergebnisse
- Bewerten der Technologietransfersysteme, die den Transfer von FuEul-Ergebnissen in das produktive Umfeld ermöglichen
- Analysieren der Durchführung der Projekte nach Abschluss der Dokumentationsphase



Eine einzigartige, wichtige und entscheidende Fortbildungserfahrung, die Ihre berufliche Entwicklung fördert"

03 Kursleitung

Zu den Dozenten des Programms gehören führende Experten auf dem Gebiet der veterinärmedizinischen Lebensmittelsicherheit, die ihre Erfahrungen aus ihrer Arbeit in diese Fortbildung einbringen. Darüber hinaus sind weitere anerkannte Fachleute an der Konzeption und Ausarbeitung beteiligt, die das Programm auf interdisziplinäre Weise vervollständigen.





“

Unser Dozententeam, das auf Lebensmittelsicherheit spezialisiert ist, wird Ihnen helfen, in Ihrem Beruf erfolgreich zu sein"

Internationaler Gastdirektor

Als Spezialist für Lebensmittelsicherheit ist John Donaghy ein führender Mikrobiologe mit über 20 Jahren umfassender Berufserfahrung. Sein umfassendes Wissen über lebensmittelbedingte Krankheitserreger, Risikobewertung und Molekulardiagnostik hat ihn dazu gebracht, für führende internationale Institutionen wie Nestlé und das Nordirische Landwirtschaftsministerium zu arbeiten.

Zu seinen Hauptaufgaben gehörten die operativen Aspekte der mikrobiologischen Lebensmittelsicherheit, einschließlich Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte. Darüber hinaus hat er mehrere Programme mit Vorbedingungen sowie bakteriologische Spezifikationen entwickelt, um eine hygienische und sichere Umgebung für eine optimale Lebensmittelproduktion zu gewährleisten.

Sein starkes Engagement für erstklassige Dienstleistungen hat ihn veranlaßt, seine Führungsarbeit mit der wissenschaftlichen Forschung zu verbinden. Diesbezüglich verfügt er über umfangreiche wissenschaftliche Arbeiten mit mehr als 50 ausführlichen Artikeln zu Themen wie dem Einfluss von Big Data auf das dynamische Risikomanagement im Bereich der Lebensmittelsicherheit, den mikrobiologischen Aspekten von Milchinhaltsstoffen, dem Nachweis von Ferulasäureesterase durch *Bacillus subtilis*, der Extraktion von Pektinen aus Zitruschalen mit Hilfe von Serumpolygalaturonase oder der Produktion proteolytischer Enzyme durch *Lysobacter gummosus*.

Darüber hinaus ist er regelmäßiger Redner auf internationalen Konferenzen und Foren, wo er die innovativsten molekularen Testmethoden für den Nachweis von Krankheitserregern und Techniken für die Einführung von Qualitätssystemen in der Lebensmittelherstellung erörtert. Auf diese Weise hilft er den Experten, in diesen Bereichen an vorderster Front zu bleiben und gleichzeitig bedeutende Fortschritte im Verständnis der Qualitätskontrolle zu erzielen. Zudem fördert er interne Forschungs- und Entwicklungsprojekte zur Verbesserung der mikrobiologischen Sicherheit von Lebensmitteln.



Dr. Donaghy, John

- Weltweiter Direktor für Lebensmittelsicherheit bei Nestlé, Lausanne, Schweiz
- Projektleiter für Lebensmittelsicherheitsmikrobiologie am Institut für Agrar- und Lebensmittelwissenschaften und Biowissenschaften, Nordirland
- Leitender wissenschaftlicher Berater im Ministerium für Landwirtschaft und wissenschaftliche Dienste, Nordirland
- Berater bei verschiedenen Initiativen, die von der irischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und der Europäischen Union finanziert werden
- Promotion in Biochemie an der Universität von Ulster
- Mitglied der Internationalen Kommission für mikrobiologische Spezifikationen für Lebensmittel

“

Dank TECH können Sie mit den besten Fachleuten der Welt lernen”

Leitung



Dr. Limón Garduza, Rocío Ivonne

- ◆ Promotion in Agrarchemie und Bromatologie (Autonome Universität von Madrid)
- ◆ Masterstudiengang in Lebensmittelbiotechnologie (MBTA) (Universität von Oviedo)
- ◆ Lebensmittelingenieurin, Hochschulabschluss in Lebensmittelwissenschaft und -technologie (CYTA)
- ◆ Expertin in Lebensmittelqualitätsmanagement ISO 22000
- ◆ Dozentin für Lebensmittelqualität und -sicherheit, Ausbildungszentrum Mercamadrid (CFM)

Professoren

Dr. Colina Coca, Clara

- ◆ Promotion in Ernährung, Lebensmittelwissenschaft und -technologie
- ◆ Masterstudiengang für Lebensmittelqualität und -sicherheit: HACCP-System
- ◆ Aufbaustudium in Sporternährung
- ◆ Mitarbeitende Dozentin an der UOC

Dr. Martínez López, Sara

- ◆ Promotion in Pharmazie (Universität Complutense von Madrid)
- ◆ Hochschulabschluss in Chemie (Universität von Murcia)
- ◆ Außerordentliche Professorin für Ernährung und Lebensmitteltechnologie an der Europäischen Universität von Madrid
- ◆ Wissenschaftlerin in der Forschungsgruppe "Mikrobiota, Lebensmittel und Gesundheit" Europäische Universität von Madrid

Dr. Rendueles de la Vega, Manuel

- ◆ Promotion in Chemieingenieurwesen, Professor für Chemieingenieurwesen (Universität Oviedo)
- ◆ Koordination des Masterstudiengangs in Lebensmittelbiotechnologie an der Universität von Oviedo
- ◆ Forschungsleitung bei drei Projekten des nationalen FuE-Plans



04

Struktur und Inhalt

Die Struktur des Inhalts wurde von den besten Fachleuten des Sektors mit umfassender Erfahrung und anerkanntem Ansehen in der Branche entwickelt, die sich auf die Menge der geprüften, untersuchten und diagnostizierten Fälle stützen und über umfassende Kenntnisse der neuen Technologien für die Lebensmittelsicherheit verfügen.





“

Wir verfügen über das vollständigste und aktuellste Programm auf dem Markt. Wir streben nach Exzellenz und wollen, dass auch Sie sie erreichen"

Modul 1. Lebensmittelrecht sowie Qualitäts- und Sicherheitsvorschriften

- 1.1. Einführung
 - 1.1.1. Rechtliche Organisation
 - 1.1.2. Grundlegende Konzepte
 - 1.1.2.1. Recht
 - 1.1.2.2. Gesetzgebung
 - 1.1.2.3. Lebensmittelrecht
 - 1.1.2.4. Standard
 - 1.1.2.6. Zertifizierungen usw.
- 1.2. Internationales Lebensmittelrecht. Internationale Einrichtungen
 - 1.2.1. Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO)
 - 1.2.2. Weltgesundheitsorganisation (WHO)
 - 1.2.3. Codex-Alimentarius-Kommission (CAC)
 - 1.2.4. Welthandelsorganisation
- 1.3. Europäisches Lebensmittelrecht
 - 1.3.1. Europäisches Lebensmittelrecht
 - 1.3.2. Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit
 - 1.3.3. Grundsätze des Lebensmittelrechts
 - 1.3.4. Allgemeine Anforderungen des Lebensmittelrechts
 - 1.3.5. Verfahren
 - 1.3.6. Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA)
- 1.4. Management der Lebensmittelsicherheit im Unternehmen
 - 1.4.1. Zuständigkeiten
 - 1.4.2. Genehmigungen
 - 1.4.3. Zertifizierungen
- 1.5. Horizontales Lebensmittelrecht. Teil 1:
 - 1.5.1. Allgemeine Hygienevorschriften
 - 1.5.2. Wasser für den öffentlichen Gebrauch
 - 1.5.3. Amtliche Kontrolle von Lebensmitteln
- 1.6. Horizontales Lebensmittelrecht. Teil 2:
 - 1.6.1. Lagerung, Konservierung und Transport
 - 1.6.2. Materialien mit Lebensmittelkontakt
 - 1.6.3. Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen
 - 1.6.4. Kontaminanten in Lebensmitteln
- 1.7. Vertikales Lebensmittelrecht: Produkte pflanzlichen Ursprungs
 - 1.7.1. Gemüse und Derivate
 - 1.7.2. Früchte und Derivate
 - 1.7.3. Getreide
 - 1.7.4. Hülsenfrüchte
 - 1.7.5. Pflanzliche Speiseöle
 - 1.7.6. Speisefette
 - 1.7.7. Würzmittel und Gewürze
- 1.8. Vertikales Lebensmittelrecht: Produkte tierischen Ursprungs
 - 1.8.1. Fleisch und Fleischerzeugnisse
 - 1.8.2. Fischereierzeugnisse
 - 1.8.3. Milch und Milcherzeugnisse
 - 1.8.4. Eier und Eiprodukte
- 1.9. Vertikales Lebensmittelrecht: andere Produkte
 - 1.9.1. Stimulierende Lebensmittel und Derivate
 - 1.9.2. Getränke
 - 1.9.3. Fertiggerichte

Modul 2. Entwicklung, Koordinierung und Durchführung von FuEul-Projekten

- 2.1. Innovation und Wettbewerbsfähigkeit in der Lebensmittelbranche
 - 2.1.1. Analyse des Lebensmittelsektors
 - 2.1.2. Innovation bei Verfahren, Produkten und Management
 - 2.1.3. Regulatorische Beschränkungen für die Vermarktung neuartiger Lebensmittel
- 2.2. Das FuE-System
 - 2.2.1. Internationale Programme
 - 2.2.2. Einrichtungen zur Forschungsförderung
- 2.3. FuEul-Projekte
 - 2.3.1. FuEul-Beihilfeprogramme
 - 2.3.2. Arten von Projekten
 - 2.3.3. Arten der Finanzierung
 - 2.3.4. Projektbewertung, -überwachung und -kontrolle
- 2.4. Wissenschaftliche und technologische Produktion
 - 2.4.1. Veröffentlichung, Bekanntmachung und Verbreitung von Forschungsergebnissen
 - 2.4.2. Grundlagenforschung/angewandte Forschung
 - 2.4.3. Private Informationsquellen
- 2.5. Technologietransfer
 - 2.5.1. Schutz des gewerblichen Eigentums. Patente
 - 2.5.2. Regulatorische Beschränkungen des Technologietransfers im Lebensmittelsektor
 - 2.5.3. *European Food Safety Authority (EFSA)*
 - 2.5.4. *Food and Drug Administration (FDA)*
- 2.6. Planung von FuEul-Projekten
 - 2.6.1. Projektstrukturplan
 - 2.6.2. Ressourcenzuteilung
 - 2.6.3. Priorität der Aufgaben
 - 2.6.4. Gantt-Diagramm-Methode
 - 2.6.5. Digital unterstützte Planungsmethoden und -systeme

- 2.7. Dokumentarische Entwicklung von FuEul-Projekten
 - 2.7.1. Vorläufige Studien
 - 2.7.2. Lieferung von Fortschrittsberichten
 - 2.7.3. Erstellung des Projektberichts
- 2.8. Durchführung des Projekts
 - 2.8.1. *Checkliste*
 - 2.8.2. Liefergegenstände
 - 2.8.3. Kontrolle der Entwicklung des Projekts
- 2.9. Projektabwicklung und -validierung
 - 2.9.1. ISO-Normen für FuEul-Projektmanagement
 - 2.9.2. Beendigung der Projektphase
 - 2.9.3. Analyse der Ergebnisse und Durchführbarkeit
- 2.10. Durchführung der entwickelten FuEul-Projekte
 - 2.10.1. Management der Einkäufe
 - 2.10.2. Validierung der Lieferanten
 - 2.10.3. Projektvalidierung und -überprüfung



Diese Fortbildung wird es Ihnen ermöglichen, Ihre Karriere auf bequeme Weise voranzutreiben"

05 Methodik

Dieses Fortbildungsprogramm bietet eine andere Art des Lernens. Unsere Methodik wird durch eine zyklische Lernmethode entwickelt: **das Relearning.**

Dieses Lehrsystem wird z. B. an den renommiertesten medizinischen Fakultäten der Welt angewandt und wird von wichtigen Publikationen wie dem **New England Journal of Medicine** als eines der effektivsten angesehen.





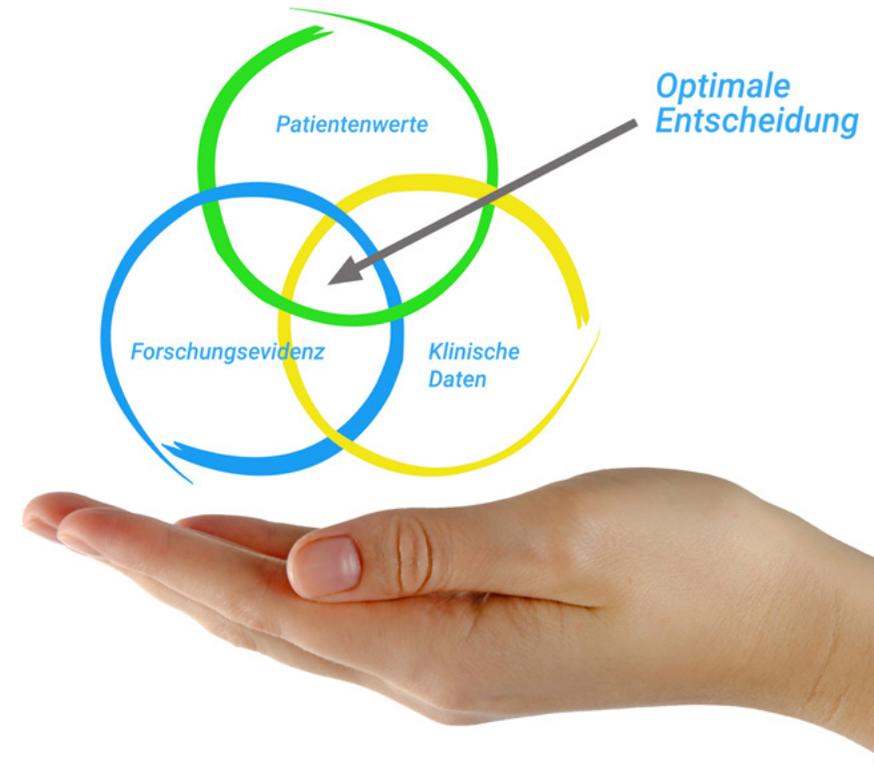
“

Entdecken Sie Relearning, ein System, das das herkömmliche lineare Lernen aufgibt und Sie durch zyklische Lehrsysteme führt: eine Art des Lernens, die sich als äußerst effektiv erwiesen hat, insbesondere in Fächern, die Auswendiglernen erfordern"

Bei TECH verwenden wir die Fallmethode

Was sollte eine Fachkraft in einer bestimmten Situation tun? Während des gesamten Programms werden Sie mit mehreren simulierten klinischen Fällen konfrontiert, die auf realen Patienten basieren und in denen Sie Untersuchungen durchführen, Hypothesen aufstellen und schließlich die Situation lösen müssen. Es gibt zahlreiche wissenschaftliche Belege für die Wirksamkeit der Methode. Fachkräfte lernen mit der Zeit besser, schneller und nachhaltiger.

Mit TECH werden Sie eine Art des Lernens erleben, die die Grundlagen der traditionellen Universitäten in der ganzen Welt verschiebt.



Nach Dr. Gérvas ist der klinische Fall die kommentierte Darstellung eines Patienten oder einer Gruppe von Patienten, die zu einem "Fall" wird, einem Beispiel oder Modell, das eine besondere klinische Komponente veranschaulicht, sei es wegen seiner Lehrkraft oder wegen seiner Einzigartigkeit oder Seltenheit. Es ist wichtig, dass der Fall auf dem aktuellen Berufsleben basiert und versucht, die tatsächlichen Bedingungen in der tierärztlichen Berufspraxis nachzubilden.

“

Wussten Sie, dass diese Methode im Jahr 1912 in Harvard, für Jurastudenten entwickelt wurde? Die Fallmethode bestand darin, ihnen reale komplexe Situationen zu präsentieren, in denen sie Entscheidungen treffen und begründen mussten, wie sie diese lösen könnten. Sie wurde 1924 als Standardlehrmethode in Harvard eingeführt“

Die Wirksamkeit der Methode wird durch vier Schlüsselergebnisse belegt:

1. Die Tierärzte, die diese Methode anwenden, nehmen nicht nur Konzepte auf, sondern entwickeln auch ihre geistigen Fähigkeiten, durch Übungen, die die Bewertung realer Situationen und die Anwendung von Wissen beinhalten.
2. Das Lernen basiert auf praktischen Fähigkeiten, die es den Studierenden ermöglichen, sich besser in die reale Welt zu integrieren.
3. Eine einfachere und effizientere Aufnahme von Ideen und Konzepten wird durch die Verwendung von Situationen erreicht, die aus der Realität entstanden sind.
4. Das Gefühl der Effizienz der investierten Anstrengung wird zu einem sehr wichtigen Anreiz für die Veterinärmedizin, was sich in einem größeren Interesse am Lernen und einer Steigerung der Zeit, die für die Arbeit am Kurs aufgewendet wird, niederschlägt.



Relearning Methodik

TECH kombiniert die Methodik der Fallstudien effektiv mit einem 100%igen Online-Lernsystem, das auf Wiederholung basiert und in jeder Lektion 8 verschiedene didaktische Elemente kombiniert.

Wir ergänzen die Fallstudie mit der besten 100%igen Online-Lehrmethode: Relearning.



Der Tierarzt lernt durch reale Fälle und die Lösung komplexer Situationen in simulierten Lernumgebungen. Diese Simulationen werden mit modernster Software entwickelt, die ein immersives Lernen ermöglicht.

Die Relearning-Methode, die an der Spitze der weltweiten Pädagogik steht, hat es geschafft, die Gesamtzufriedenheit der Fachleute, die ihr Studium abgeschlossen haben, im Hinblick auf die Qualitätsindikatoren der besten spanischsprachigen Online-Universität (Columbia University) zu verbessern.

Mit dieser Methodik wurden mehr als 65.000 Veterinäre mit beispiellosem Erfolg ausgebildet, und zwar in allen klinischen Fachgebieten, unabhängig von der chirurgischen Belastung. Unsere Lehrmethodik wurde in einem sehr anspruchsvollen Umfeld entwickelt, mit einer Studentenschaft, die ein hohes sozioökonomisches Profil und ein Durchschnittsalter von 43,5 Jahren aufweist.

Das Relearning ermöglicht es Ihnen, mit weniger Aufwand und mehr Leistung zu lernen, sich mehr auf Ihr Fachgebiet einzulassen, einen kritischen Geist zu entwickeln, Argumente zu verteidigen und Meinungen zu kontrastieren: eine direkte Gleichung zum Erfolg.

In unserem Programm ist das Lernen kein linearer Prozess, sondern erfolgt in einer Spirale (lernen, verlernen, vergessen und neu lernen). Daher wird jedes dieser Elemente konzentrisch kombiniert.

Die Gesamtnote des TECH-Lernsystems beträgt 8,01 und entspricht den höchsten internationalen Standards.



Dieses Programm bietet die besten Lehrmaterialien, die sorgfältig für Fachleute aufbereitet sind:



Studienmaterial

Alle didaktischen Inhalte werden von den Fachleuten, die den Kurs unterrichten werden, speziell für den Kurs erstellt, so dass die didaktische Entwicklung wirklich spezifisch und konkret ist.

Diese Inhalte werden dann auf das audiovisuelle Format angewendet, um die TECH-Online-Arbeitsmethode zu schaffen. Und das alles mit den neuesten Techniken, die dem Studenten qualitativ hochwertige Stücke aus jedem einzelnen Material zur Verfügung stellen.



Neueste Videotechniken und -verfahren

TECH bringt den Studierenden die neuesten Techniken, die neuesten Ausbildungsfortschritte und die aktuellsten tiermedizinischen Verfahren und Techniken näher. All dies in der ersten Person, mit äußerster Strenge, erklärt und detailliert, um zur Assimilierung und zum Verständnis des Studierenden beizutragen. Und das Beste ist, dass Sie ihn so oft anschauen können, wie Sie wollen.



Interaktive Zusammenfassungen

Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

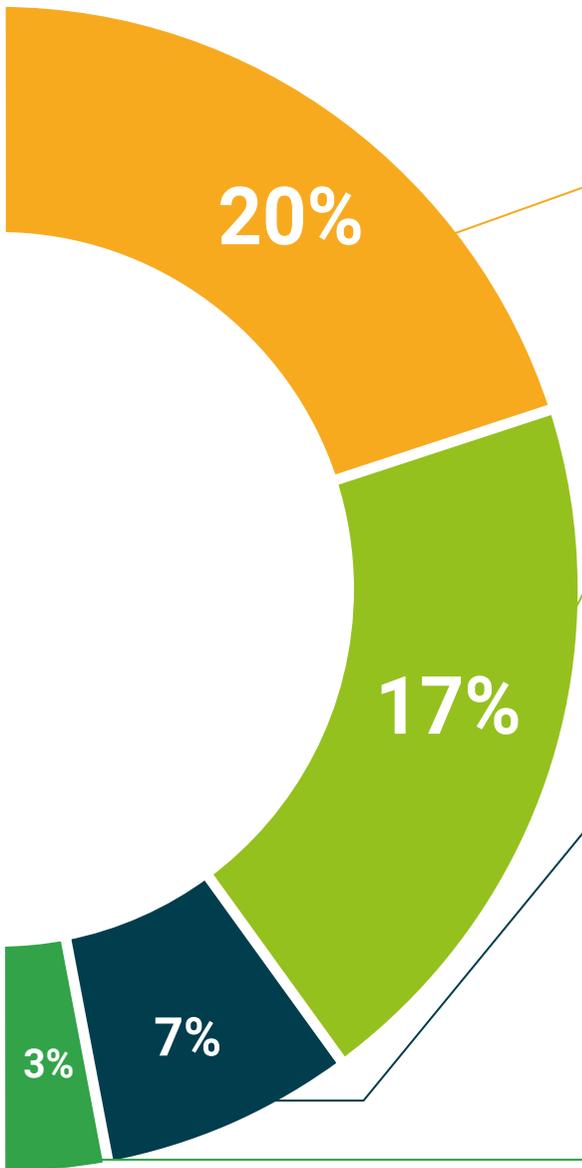
Dieses einzigartige Bildungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



Weitere Lektüren

Aktuelle Artikel, Konsensdokumente und internationale Leitfäden, u.a. In der virtuellen Bibliothek von TECH haben die Studenten Zugang zu allem, was sie für ihre Ausbildung benötigen.





Von Experten geleitete und von Fachleuten durchgeführte Fallstudien

Effektives Lernen muss notwendigerweise kontextabhängig sein. Aus diesem Grund stellt TECH die Entwicklung von realen Fällen vor, in denen der Experte den Studierenden durch die Entwicklung der Aufmerksamkeit und die Lösung verschiedener Situationen führt: ein klarer und direkter Weg, um den höchsten Grad an Verständnis zu erreichen.



Prüfung und Nachprüfung

Die Kenntnisse der Studenten werden während des gesamten Programms regelmäßig durch Bewertungs- und Selbsteinschätzungsaktivitäten und -übungen beurteilt und neu bewertet, so dass die Studenten überprüfen können, wie sie ihre Ziele erreichen.



Meisterklassen

Die Nützlichkeit der Expertenbeobachtung ist wissenschaftlich belegt. Das sogenannte Learning from an Expert baut Wissen und Gedächtnis auf und schafft Vertrauen für zukünftige schwierige Entscheidungen.



Leitfäden für Schnellmaßnahmen

TECH bietet die wichtigsten Inhalte des Kurses in Form von Arbeitsblättern oder Kurzanleitungen an. Ein synthetischer, praktischer und effektiver Weg, um den Studierenden zu helfen, in ihrem Lernen voranzukommen.



06

Qualifizierung

Der Universitätskurs in Durchführung von FuEul-Projekten in der Lebensmittelqualität und -Sicherheit garantiert neben der strengsten und aktuellsten Ausbildung auch den Zugang zu einem von der TECH Technologischen Universität ausgestellten Diplom.



“

*Nehmen Sie in Ihre Weiterbildung einen
Universitätskurs in Durchführung von FuEul-
Projekten in der Lebensmittelqualität und
-Sicherheit auf: ein hochqualifizierter Mehrwert
für jede Fachkraft in diesem Bereich"*

Dieser **Universitätskurs in Durchführung von FuEul-Projekten in der Lebensmittelqualität und -Sicherheit** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt.

Sobald der Student die Prüfungen bestanden hat, erhält er/sie per Post* mit Empfangsbestätigung das entsprechende Diplom, ausgestellt von der **TECH Technologische Universität**.

Das von **TECH Technologische Universität** ausgestellte Diplom drückt die erworbene Qualifikation aus und entspricht den Anforderungen, die in der Regel von Stellenbörsen, Auswahlprüfungen und Berufsbildungsausschüssen verlangt werden.

Titel: **Universitätskurs in Durchführung von FuEul-Projekten in der Lebensmittelqualität und -Sicherheit**

Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: **300 Std.**



*Haager Apostille. Für den Fall, dass der Student die Haager Apostille für sein Papierdiplom beantragt, wird TECH EDUCATION die notwendigen Vorkehrungen treffen, um diese gegen eine zusätzliche Gebühr zu beschaffen.

zukunft

gesundheit vertrauen menschen
erziehung information tutoren
garantie akkreditierung unterricht
institutionen technologie lernen
gemeinschaft verpflichtung
persönliche betreuung innovation
wissen gegenwart qualität
online-Ausbildung
entwicklung institutionen
virtuelles Klassenzimmer

tech technologische
universität

Universitätskurs

Durchführung von
FuEul-Projekten in der
Lebensmittelqualität
und -Sicherheit

- » Modalität: online
- » Dauer: 12 wochen
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Universitätskurs

Durchführung von FuEuI-Projekten
in der Lebensmittelqualität
und -Sicherheit